

Bundesrepublik Deutschland
Der Bundeskanzler
II/1 — 68070 — 5689/65

Bonn, den 18. Juni 1965

An den Herrn
Präsidenten des Deutschen Bundestages

**Betr.: Unterrichtung der gesetzgebenden Körperschaften gemäß
Artikel 2 des Gesetzes zu den Gründungsverträgen der
Europäischen Gemeinschaften
hier: Agrarpolitik in der Europäischen Wirtschafts-
gemeinschaft**

Gemäß Artikel 2 Satz 2 des Gesetzes zu den Verträgen vom
25. März 1957 zur Gründung der Europäischen Wirtschafts-
gemeinschaft (EWG) und der Europäischen Atomgemeinschaft
(EAG) vom 27. Juli 1957 übersende ich als Anlage den Vor-
schlag der Kommission der EWG für

**eine Verordnung des Rats zur Festsetzung der gemein-
samen Qualitätsnormen für Kopfkohl, Rosenkohl und
Bleichsellerie.**

Dieser Vorschlag ist mit Schreiben des Herrn Präsidenten der
Kommission der EWG vom 8. Juni 1965 dem Herrn Präsidenten
des Rats der EWG übermittelt worden.

Die Anhörung des Europäischen Parlaments und des Wirt-
schafts- und Sozialausschusses zu dem genannten Kommissions-
vorschlag ist nicht vorgesehen.

Der Zeitpunkt der endgültigen Beschlußfassung durch den Rat
ist noch nicht abzusehen.

Zur Information wird gleichzeitig die von der Kommission der
EWG zu ihrem Vorschlag übermittelte Begründung beigelegt.

Für den Bundeskanzler
Der Bundesminister für Arbeit und Sozialordnung
Blank

**Vorschlag einer Verordnung des Rats
zur Festsetzung der gemeinsamen Qualitätsnormen für
Kopfkohl, Rosenkohl und Bleichsellerie**

(Von der Kommission dem Rat vorgelegt)

DER RAT DER EUROPÄISCHEN
WIRTSCHAFTSGEMEINSCHAFT —

gestützt auf den Vertrag zur Gründung der Europäischen Wirtschaftsgemeinschaft,

gestützt auf die Verordnung Nr. 23 des Rats über die schrittweise Errichtung einer gemeinsamen Marktorganisation für Obst und Gemüse ¹⁾, insbesondere auf Artikel 4 Absatz 1,

auf Vorschlag der Kommission,

in Erwägung nachstehender Gründe:

Kopfkohl, Rosenkohl und Bleichsellerie sind Gegenstand eines umfangreichen Binnenhandels in mehreren Erzeugermitgliedstaaten und eines beachtlichen innergemeinschaftlichen Handels.

Es ist daher erforderlich, auf diese Erzeugnisse alle Bestimmungen der Verordnung Nr. 23 anzuwenden und zu diesem Zweck diese Erzeugnisse in das Verzeichnis des Anhangs I der Verordnung Nr. 23 aufzunehmen und gemeinsame Qualitätsnormen festzulegen. Es ist ferner wichtig, daß die auf diese Weise genormten Erzeugnisse nach Artikel 9 Absatz 2 der Verordnung Nr. 23 liberalisiert werden —

HAT FOLGENDE VERORDNUNG ERLASSEN:

Artikel 1

1. In Anhang I der Verordnung Nr. 23 wird noch aufgenommen:

Anhang I E

07.01 B II a ex 07.01 B II b	}	Kopfkohl	(Weißkohl, Rotkohl und Wirsingkohl)
ex 07.01 B II b		Rosenkohl	
ex 07.01 S		Bleichsellerie	

2. Die Qualitätsnormen für

— Kopfkohl (Tarifnr. 07.01 B II a und ex 07.01 B II b des Gemeinsamen Zolldtarifs),

— Rosenkohl (Tarifnr. ex 07.01 B II b des Gemeinsamen Zolldtarifs),

— Bleichsellerie (Tarifnr. ex 07.01 S des Gemeinsamen Zolldtarifs)

sind im Anhang zu dieser Verordnung aufgeführt.

Artikel 2

Diese Verordnung ist ab 1. Juni 1965 anzuwenden.

Diese Verordnung ist in allen ihren Teilen verbindlich und gilt unmittelbar in jedem Mitgliedstaat.

¹⁾ Amtsblatt der Europäischen Gemeinschaften Nr. 30 vom 20. April 1962, S. 965/62

Brüssel, den 4. Juni 1965

Im Namen des Rats

Der Präsident

(gez.) Walter Hallstein

Gemeinsame Qualitätsnormen für Kopfkohl

I. Begriffsbestimmung

Diese Norm betrifft Kopfkohl der aus *Brassica oleracea* L. var. *capitata* L. und *Brassica oleracea* var. *sabauda* L. gezüchteten Sorten, zur Lieferung in frischem Zustand an den Verbraucher. Kopfkohl für die Verarbeitung fällt nicht darunter.

II. Güteeigenschaften

A. Allgemeines

Die Norm soll die Anforderungen bestimmen, denen das Erzeugnis, nach Aufbereitung und Verpackung, beim Versand entsprechen muß.

B. Mindesteigenschaften

Der Kohl muß sein:

- ganz,
- von frischem Aussehen,
- nicht geplatzt, nicht geschlossen,
- gesund, insbesondere frei von Schäden durch Insekten oder andere Schädlinge und von Krankheitsspuren, frei von Quetschstellen und Fehlern (vorbehaltlich der Sonderbestimmungen für jede Klasse),
- frei von Insekten und anderen Schädlingen,
- frei von Froststellen,
- sauber, insbesondere frei von Erde und von sichtbaren Rückständen von Düngemitteln und Schädlingsbekämpfungsmitteln,
- frei von fremdem Geruch oder Geschmack,
- frei von anomaler äußerer Feuchtigkeit.

Der Strunk muß kurz unter dem Blattansatz abgeschnitten sein, so daß die Deckblätter noch festen Halt haben; der Schnitt muß glatt sein.

Der Zustand des Erzeugnisses muß derart sein, daß es Transport und Hantierung aushalten und den Erfordernissen des Marktes am Bestimmungsort entsprechen kann.

C. Klasseneinteilung

i) Klasse „I“

Kohl dieser Klasse muß von guter Qualität sein und alle typischen Eigenschaften der Sorte aufweisen. Die Köpfe müssen ferner die sorteneigene Festigkeit aufweisen. Die Blätter müssen entsprechend der Sorte fest anliegen. Bei Dauerkohl können einige Deckblätter fehlen. Bei Wirsing und bei frühen Kohlsorten müssen die Blätter entsprechend

den Sorten sauber entfernt sein. Eine bestimmte Zahl von Deckblättern ist in diesem Fall jedoch zulässig. Die kälteresistenten Wirsingssorten dürfen eine oberflächige Frosteinwirkung aufweisen, dürfen jedoch nicht gefroren sein.

Zulässig sind:

- kleine Risse in den Außenblättern,
- kleine Quetschungen und geringfügige Putzstellen, sofern sich dies nicht auf den guten Zustand der Ware auswirkt.

ii) Klasse „II“

Kohl dieser Klasse muß von marktfähiger Qualität sein. Er muß den Mindestmerkmalen entsprechen, darf jedoch im Gegensatz zur Klasse I außerdem

- Risse in den Außenblättern aufweisen,
- eine größere Zahl von fehlenden Blättern aufweisen,
- in größerer Zahl Quetschungen und Putzstellen aufweisen.

III. Größensortierung

Das Gewicht eines Kohlkopfes darf nicht weniger als 350 Gramm bei frühen und 500 Gramm bei allen übrigen Kohlsorten betragen.

Bei verpacktem Kohl darf das Gewicht des schwersten Kopfes in dem gleichen Packstück das doppelte Gewicht des leichtesten Kopfes nicht überschreiten. Beträgt das Gewicht des schwersten Kopfes 2 oder weniger als 2 kg, so darf der Unterschied zwischen dem schwersten und dem leichtesten Kopf 1 kg erreichen.

IV. Toleranzen

Güte- und Größentoleranzen sind für nicht der Klasse entsprechende Erzeugnisse zugelassen.

A. Gütetoleranzen

i) Klasse „I“

10 v.H. nach Gewicht oder nach Anzahl Köpfe, die den Anforderungen dieser Klasse nicht genügen, aber denen der Klasse II entsprechen.

ii) Klasse „II“

10 v.H. nach Gewicht und nach Anzahl Köpfe, die den Anforderungen dieser Klasse

nicht genügen, aber zum Verzehr geeignet sind.

B. Größentoleranzen

- 10 v. H. nach Gewicht oder Anzahl Köpfe, die
- dem Größenunterschied,
- der Mindestgröße nicht entsprechen.

Kein Kopf darf jedoch weniger als 300 Gramm bei den frühen und weniger als 400 Gramm bei den übrigen Kohlsorten wiegen.

V. Verpackung und Aufmachung

A. Gleichmäßigkeit

Jedes Packstück oder jede Partie (im Falle einer losen Verladung) darf nur Kohl der gleichen Sorte, der gleichen Güteklasse und — soweit eine Größenangabe vorgeschrieben ist — der gleichen Größe enthalten. Die Köpfe der Klasse I müssen in Form und Färbung einheitlich sein.

B. Verpackung

Der Kohl kann verpackt oder lose (direktes Verladen auf ein Transportmittel) geliefert werden. Die Verpackung muß dergestalt sein, daß ein angemessener Schutz der Ware gewährleistet ist. Papier und anderes Material, das im Innern des Packstücks, Transportmittels oder Abteils des Transportmittels verwendet wird, muß neu und für den Menschen unschädlich sein. Etwaige Auf-

drucke dürfen nur außen erscheinen, so daß sie nicht mit dem Erzeugnis in Berührung kommen. Der Inhalt jedes Packstückes muß frei von allen Fremdkörpern sein.

VI. Kennzeichnung

1. Falls die Erzeugnisse verpackt sind, muß jedes Packstück — von außen sichtbar — in gut lesbaren und unverwischbaren Buchstaben folgende Angaben tragen:

A. Identifizierung

Packer	}	Name und Anschrift
Absender		oder Geschäftssymbol

B. Art des Erzeugnisses

— „Weißkohl“ usw. (wenn der Inhalt des Packstücks von außen nicht erkennbar ist)

C. Ursprung des Erzeugnisses

Anbaugebiet oder nationale, gebietliche oder örtliche Bezeichnung

D. Handelseigenschaften

- Klasse
- Gewicht oder Stückzahl

E. Amtlicher Kontrollstempel (wahlfrei)

2. Wenn Erzeugnisse lose in einem Transportmittel verladen sind, müssen diese Angaben auf einem Begleitpapier stehen.

Gemeinsame Qualitätsnormen für Rosenkohl

I. Begriffsbestimmung

Diese Norm betrifft Rosenkohl (d. h. die achselständigen Blattröschen der aus „*Brassica oleracea* L. var. *gemmifera* [DC.] SCHULZ“ gezüchteten aus senkrechten Stengeln wachsenden Sorten, die in frischem Zustand an den Verbraucher geliefert werden). Rosenkohl für die Verarbeitung fällt nicht darunter.

II. Güteeigenschaften

A. Allgemein

Diese Norm soll die Anforderungen bestimmen, denen das Erzeugnis, nach Aufbereitung und Verpackung, beim Versand entsprechen muß.

B. Mindesteigenschaften

Der Rosenkohl muß sein:

- ganz,
- von frischem Aussehen,
- gesund, insbesondere frei von Schäden durch Insekten oder andere Schädlinge und von Krankheitsspuren,
- frei von Insekten oder anderen Schädlingen,
- sauber, insbesondere frei von Erde und sichtbaren Rückständen von Dünge- und Schädlingsbekämpfungsmitteln,
- nicht gefroren,
- frei von fremdem Geruch oder Geschmack,
- frei von anomaler äußerer Feuchtigkeit.

Der Strunk des geputzten Rosenkohls muß unmittelbar unterhalb des Blattansatzes abgeschnitten sein.

Der Strunk der einzelnen nicht geputzten Blattröschen muß an der Basis abgetrennt sein; der Schnitt muß glatt sein und es darf dabei kein Teil der Pflanze selbst mit abgelöst worden sein. Der Zustand des Erzeugnisses muß derart sein, daß es Transport und Hantierung aushält und den Erfordernissen des Marktes am Bestimmungsort entspricht.

C. Klasseneinteilung

i) Klasse „I“

Rosenkohl dieser Klasse muß von guter Qualität sein.

Er muß sein:

- fest;

— fest geschlossen;

— frei von Frosteinwirkungen aller Art.

Die geputzten Kohlröschen müssen eine gute Färbung haben. Nicht geputzter Kohl kann eine leichte Verfärbung der Außenblätter aufweisen.

Leichte oberflächliche, durch das Ernten, die Größensortierung oder die Verpackung verursachte Quetschungen sind zulässig, sofern sie den guten Zustand der Ware nicht beeinträchtigen.

ii) Klasse „II“

Rosenkohl dieser Klasse muß von marktfähiger Qualität sein.

Er muß den Mindestmerkmalen entsprechen, jedoch dürfen die Blattröschen im Vergleich zur Klasse I:

- etwas weniger fest sein;
- weniger fest geschlossen sein, ohne jedoch offen zu sein;
- leichte Frostspuren aufweisen.

III. Größensortierung

Die Größensortierung wird durch den größten Querdurchmesser der Blattröschen bestimmt. Für Rosenkohl der Klasse „I“ ist die Größensortierung verbindlich, für Rosenkohl der Klasse „II“ freigestellt. Für beide Klassen wird jedoch der Mindestquerdurchmesser auf 10 mm für geputzten und auf 20 mm für ungeputzten Kohl festgelegt.

Bei sortiertem Rosenkohl darf der Unterschied im Querdurchmesser zwischen dem größten und dem kleinsten im gleichen Packstück enthaltenen Kohlröschen höchstens 20 mm betragen.

IV. Toleranzen

Güte- und Größentoleranzen sind in jedem Packstück für nicht der Klasse entsprechende Erzeugnisse zugelassen.

A. Gütetoleranzen

i) Klasse „I“

10 v. H. des Gewichts des Rosenkohls, der den Anforderungen dieser Klasse nicht genügt, aber denen der Klasse II entspricht.

ii) Klasse „II“

10 v. H. des Gewichts des Rosenkohls, der den Anforderungen dieser Klasse nicht genügt, aber zum Verbrauch geeignet ist.

B. Größentoleranzen

10 v. H. des Gewichts des Rosenkohls, der nicht den Anforderungen der Größensortierung entspricht.

V. Verpackung und Aufmachung

A. Gleichmäßigkeit

Jedes Packstück darf nur Rosenkohl der gleichen Sorte und Güteklasse enthalten; dies gilt auch für die Größe, soweit eine Größensortierung vorgeschrieben ist.

B. Verpackung

Die Verpackung muß dergestalt sein, daß ein angemessener Schutz der Ware gewährleistet ist. Papier und anderes Material, das im Inneren des Packstücks verwendet wird, muß neu und für den Menschen unschädlich sein. Etwaige Aufdrucke dürfen nur außen erscheinen, so daß sie nicht mit dem Erzeugnis in Berührung kommen. Der Inhalt jedes Packstücks muß frei von allen Fremdkörpern sein.

VI. Kennzeichnung

Jedes Packstück muß, von außen sichtbar, in gut lesbaren und unverwischbaren Buchstaben folgende Angaben tragen:

A. Identifizierung

Packer	} Name und Anschrift oder Geschäftssymbol
Absender	

B. Art des Erzeugnisses

— „Rosenkohl“	} (wenn der Inhalt des Packstücks von außen nicht erkennbar ist)
— „geputzt“ oder	
— „ungeputzt“	

C. Ursprung des Erzeugnisses

Anbaugebiet oder nationale, gebietliche oder örtliche Bezeichnung.

D. Handelsmerkmale

— Klasse

— Größe (wenn das Erzeugnis sortiert ist), mit Angabe des geringsten und des größten Querdurchmessers der einzelnen Röschen.

E. Amtlicher Kontrollstempel (wahlfrei)

Gemeinsame Qualitätsnormen für Bleichsellerie

I. Begriffsbestimmung

Diese Norm betrifft Bleichsellerie der aus „*Apium graveolens* L. var. *dulce* Mill.“ gezüchteten Sorten, zur Lieferung in frischem Zustand an den Verbraucher. Bleichsellerie für die Verarbeitung fällt nicht darunter.

II. Güteeigenschaften

A. Allgemeines

Die Norm soll die Anforderungen bestimmen, denen das Erzeugnis, nach Aufbereitung und Verpackung, beim Versand entsprechen muß.

B. Mindesteigenschaften

Der Sellerie muß sein:

- ganz, der obere Teil kann bei der Säuberung abgeschnitten sein,
- von frischem Aussehen,
- gesund, insbesondere frei von Schädlingsbefall und von Krankheitsspuren (unbeschadet der Sonderbestimmungen für Klasse II),
- frei von Insekten und anderen Schädlingen,
- frei von Frostschäden,
- frei von hohlen Stellen, Wurzeltrieben und nicht geschossen,
- sauber, vor allem frei von Erde und sichtbaren Rückständen von Dünge- und Schädlingsbekämpfungsmitteln,
- frei von fremdem Geruch oder Geschmack,
- frei von übermäßiger äußerer Feuchtigkeit, d. h. nach etwaigem Waschen ausreichend „abgetrocknet“.

Die Hauptwurzel muß gut gereinigt sein und darf nicht länger als 5 cm sein.

Der Sellerie muß der jeweiligen Jahreszeit entsprechend normal entwickelt sein.

Der Zustand des Erzeugnisses muß derart sein, daß es Transport und Handlung aushalten und den Erfordernissen des Marktes am Bestimmungsort entsprechen kann.

C. Klasseneinteilung

i) Klasse „I“

Sellerie dieser Klasse muß von guter Qualität sein, eine regelmäßige Form haben und darf keine Krankheitsspuren aufweisen. Die Hauptnerven dürfen weder gebrochen, faserig, gequetscht noch gespalten sein. Bei gebleichtem Sellerie müssen die Blätter mindestens zur Hälfte ihrer Länge eine weiße bis gelbliche oder grünlich-weiße Färbung aufweisen.

ii) Klasse „II“

Sellerie dieser Klasse muß von marktfähiger Qualität sein und den Mindestmerkmalen entsprechen.

Er darf leichte Spuren der Blattfleckkrankheit aufweisen.

Ferner darf er eine leichte Verformung, leichte Quetschungen und im Höchsthalle zwei gebrochene, gequetschte oder gespaltene Hauptnerven aufweisen.

Bei gebleichtem Sellerie müssen die Blätter auf mindestens einem Drittel ihrer Länge eine weiße bis gelbliche oder grünlich-weiße Färbung aufweisen.

III. Größensortierung

Das Mindestgewicht des Selleries beträgt 150 g.

Der Sellerie wird in drei Größenklassen eingeteilt:

- i) Dick: mehr als 800 g
- ii) Mittel: 500 bis 800 g
- iii) Klein: 150 bis 500 g

Der Größenunterschied darf innerhalb eines Packstückes jeweils 200, 150 und 100 g nicht überschreiten.

Diese Klasseneinteilung ist nur für die Klasse I verbindlich.

IV. Toleranzen

In jedem Packstück sind Güte- und Größentoleranzen für nicht der Klasse entsprechende Erzeugnisse zugelassen:

A. Gütetoleranzen

i) Klasse „I“

10 v. H. nach Anzahl des Selleries, der den Anforderungen dieser Klasse nicht genügt, aber denen der Klasse II entspricht.

ii) Klasse „II“

10 v. H. nach Anzahl des Selleries, der den Anforderungen dieser Klasse nicht genügt, aber zum Verzehr geeignet ist.

B. Größentoleranzen

10 v. H. nach Anzahl des Selleries, der nicht den Anforderungen der Größensortierung entspricht.

V. Verpackung und Aufmachung

A. Gleichmäßigkeit

Jedes Packstück darf nur Sellerie der gleichen Güteklasse und Färbung enthalten, das gleiche gilt für die Größen, sofern eine Größensortierung vorgeschrieben ist.

B. Verpackung

Sellerie muß verpackt geliefert werden und entweder gebündelt oder in Schichten geordnet sein. Wird er in Bündeln geliefert, so müssen alle Bündel innerhalb eines gleichen Packstücks die gleiche Stückzahl enthalten.

Die Verpackung muß dergestalt sein, daß ein angemessener Schutz der Ware gewährleistet ist. Papier oder anderes Material, das im Inneren des Packstücks verwendet wird, muß neu und für den Menschen unschädlich sein. Etwaige Aufdrucke dürfen nur außen erscheinen, so daß sie nicht mit dem Erzeugnis in Berührung kommen. Der Inhalt jedes Packstücks muß frei von allen Fremdkörpern sein.

VI. Kennzeichnung

Jedes Packstück muß von außen sichtbar, in gut lesbaren und unverwischbaren Buchstaben folgende Angaben tragen:

A. Identifizierung

Packer	}	Name und Anschrift oder Geschäftssymbol
Absender		

B. Art des Erzeugnisses

„Bleichsellerie“, mit dem Zusatz „gebleicht“ oder einer Angabe der Färbung (falls der Inhalt des Packstücks von außen nicht erkennbar ist).

C. Ursprung des Erzeugnisses

Anbauggebiet oder nationale, gebietliche oder örtliche Bezeichnung.

D. Handelseigenschaften

- Klasse,
- Größe (wenn das Erzeugnis sortiert ist) durch die Angabe „dick“, „mittel“ oder „klein“ bezeichnet,
- Stückzahl oder gegebenenfalls Anzahl der Bündel.

E. Amtlicher Kontrollstempel (wahlfrei)

Begründung

Der vorliegende Entwurf einer Ratsverordnung beabsichtigt, den Anwendungsbereich der Verordnung Nr. 23 des Rats über die schrittweise Errichtung einer gemeinsamen Marktorganisation für Obst und Gemüse ¹⁾ auf Kopfkohl, Rosenkohl und Bleichsellerie auszudehnen.

Die Produktion der drei genannten Erzeugnisse erreicht in mehreren Mitgliedstaaten bedeutende Mengen, die in nachstehender Tabelle aufgezeigt sind.

Für Bleichsellerie kann wegen des Fehlens von statistischen Angaben nichts über die Bedeutung des Handels zwischen den Mitgliedstaaten und mit Drittländern gesagt werden.

Für die beiden anderen Erzeugnisse bewegt sich der innergemeinschaftliche Handel in Höhe von:

— 45 000 t für Kopfkohl,

— 14 000 t für Rosenkohl,

vorwiegend von den Niederlanden nach der Bundesrepublik Deutschland.

Nicht unbeträchtliche Mengen von Kopfkohl (ungefähr 20 000 t) werden gleicherweise — vor allem

von den Niederlanden — nach Drittländern verschickt.

Bei Einfuhren aus Drittländern handelt es sich um geringfügige Mengen, die man für Kopfkohl und Rosenkohl auf insgesamt ungefähr 3000 t schätzen kann.

Da die von den verschiedenen Mitgliedstaaten für die drei betreffenden Erzeugnisse angenommenen Einfuhrbestimmungen keine besonderen Beschränkungen enthalten, entspricht die Hinzufügung von Kopfkohl, Rosenkohl und Bleichsellerie zum Anhang der Verordnung Nr. 23 des Rats der Notwendigkeit, für die Vermarktung dieser Erzeugnisse gemeinsame Qualitätsnormen anzunehmen, die auf den gleichen Grundlagen beruhen wie diejenigen, die gemäß Artikel 2 und 3 der Verordnung Nr. 23 des Rats angenommen wurden, um den innergemeinschaftlichen Handel der anderen Erzeugnisse zu regeln. In der Tat dient die Anwendung der gemeinsamen Qualitätsnormen auf diese Erzeugnisse sowohl der Förderung des Handels zwischen den Mitgliedstaaten — indem es die geschäftlichen Verhandlungen erleichtert — als auch der Ausrichtung der Erzeugung auf eine Qualitätsverbesserung der für den Markt bestimmten Erzeugnisse.

¹⁾ Amtsblatt der Europäischen Gemeinschaften Nr. 30 vom 20. April 1962, S. 965/62

(Erzeugung in t)

	Bundesrepublik Deutschland	Frankreich	Italien	Niederlande	B.L.W.U.	EWG
Kopfkohl ¹⁾						
1961	501 000	103 000	keine Angaben verfügbar	122 000	28 000	754 000
1962	414 000	82 000		124 000	18 000	638 000
1963	520 000	106 000		133 000	25 000	784 000
Rosenkohl						
1961	18 000	48 000	keine Angaben verfügbar	31 000	8 000	105 000
1962	16 000	39 000		28 000	8 600	91 600
1963	14 000	43 000		41 000	10 000	108 000
Sellerie ²⁾						
1961	33 000	225 000	93 000	19 000	12 200	382 200
1962	33 000	223 000	82 000	19 000	43 200	400 200
1963	38 000	223 000	102 000	22 000	41 200	426 200

¹⁾ Für Frankreich handelt es sich bei den Angaben für Kopfkohl nur um „Weißkohl“.

²⁾ Die Angaben für Sellerie umfassen Bleichsellerie und Knollensellerie.